



Fritschli Pastete (Luzerner Chügelipastete)

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

120 g Butter (für Pastete)
1 Stk Eier (für Pastete zum Bestreichen)
300 g Mehl (für Pastete)
100 ml Salzwasser (für Pastete)

Zutaten Für die Füllung

2 EL Butter
50 g Butter (für Sauce)
200 g Champignons in Scheiben
1 Stk Eigelb (für Sauce)
200 g Kalbfleisch (geschnetzelt)
300 g Kalbsbrät
200 g Kalbsbries
300 ml Kalbsbries-Sud (für Sauce)
50 g Mehl (für Sauce)
1 Prise Pfeffer
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
3 EL Schlagrahm (für Sauce)
100 ml Weisswein
200 ml Weisswein (für Sauce)
1 Stk Zitronenscheiben
1 Stk Zwiebel, gehackt

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten vermengen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Teig dritteln, mit einem Teil ein rundes Bodenstück (Durchmesser 22 cm/0,5 cm dick) ausrollen und auf ein gefettes Blech legen. Aus Seidenpapier eine Kugel bilden und auf den Teigboden legen. Übrigen Teig rund (gross genug, damit er über die Kugel passt) ausrollen, über die Kugel legen, Ränder mit Eiweiss bepinseln und fest zusammenkleben. Teigrolle formen und dort, wo nach dem Backen der Deckel abgeschnitten wird, ankleben.
3. Teig mit Eigelb einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 40 Minuten backen. Anschliessend von der fertigen Pastete einen Deckel abschneiden und das Seidenpapier vorsichtig rausnehmen.
4. Zwiebel in einer Pfanne mit erhitzter Butter anschwitzen. Kalbfleisch und Pilze begeben, mitanbraten, salzen und pfeffern. Mit Wein ablöschen und etwa 15 Minuten dünsten.
5. 500 ml Wasser, etwas Salz und Zitronenscheibe zum Kochen bringen. Kalbsbries darin etwa 20 Minuten kochen, rausnehmen und würfelig schneiden.
6. Aus dem Kalbsbrät sehr kleine Kugeln formen und im gleichen Kochwasser 10 Minuten ziehen lassen.
7. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren und leicht rösten lassen. Mit Sud und Weisswein ablöschen und Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach Eigelb und Schlagrahm unterrühren, salzen und pfeffern. Anschliessend Kalbsbrätkügel, Kalbsbries, Kalbfleisch und Champignons dazugeben.
8. Pastete mit der Hälfte füllen. Restliche Fülle wird extra dazu gereicht.

Bemerkungen:

Backpapier
Seidenpapierkugel mit Papierschnitzeln gefüllt, für das Pastetenhaus

Pastetenhaus 1-2 Tage im Voraus backen. Trocken und kühl aufbewahren.
Pastetenhaus beim Bäcker bestellen oder kleine Pastetli verwenden.
Nach Belieben Rosinen weglassen und fein gehackte Kräuter verwenden.